# RIZ PILAF AU POULET
# RIZ PILAF AUX FÈVES FRAÎCHES
# RIZ PILAF AUX CREVETTES
# RIZ PILAF AUX TRUFFES
# RIZ PILAF BIRYAN
# RIZ PILAF AUX LÉGUMES
# PILAF RENVERSÉ D'AUBERGINES
# RIZ PILAF SAOUDIEN



# Riz Pilaf Au Poulet

## Arozz Bil Dajaj

## أرز بالدجاج

## Chicken with Rice



- 1 poulet (1 ½ kg), prêt à cuire et coupé en 4 portions
- 2 verres de riz long lavé et égoutté
- 400 g de viande hachée
- 1 verre de champignons en conserve
- 1 moyen oignon, pelé et émincé
- 1 moyen onion, pelé
- ¼ verre de *graines de pin* frites
- ½ verre d'*amandes* pelées et frites
- ¼ verre d'un mélange de samneh (ou de beurre) et d'huile végétale
- 2 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
- 2 cuil. à café de sel
- ½ cuil. à café de canelle en poudre
- 2 bâtons de canelle
- 1 cosse de cardamome
- 1 clou de girofle
- 1 noix muscade
- 1 pincée de 4 épices

UN PLAT ESSENTIEL TRÈS CONNU DE RIZ AVEC DE LA VIANDE ET DU POULET.

4

20

60

# Riz Pilaf Au Poulet

Faites dorer les portions du poulet dans le mélange chaud d'huile et de samneh dans une cocotte.

Ajoutez-y l'oignon, la cardamome, le clou de girofle, la noix muscade, les bâtons de canelle, 1 cuil. à café de sel et de l'eau pour recouvrir. Faites cuire 30 min sur feu modéré. Retirez les portions du poulet, laissez-les de côté et filtrez le bouillon.

Faites blondir le hachis d'oignon dans la samneh. Ajoutez-y la viande et la canelle. Salez, épicez, puis faites cuire le mélange en le remuant sur feu modéré.

Ajoutez le riz et laissez le mélange mijoter 3 min.Versez-y 4 verres du bouillon du poulet. Ajoutez les champignons,



couvrez, portez à ébullition et laissez cuire 20 min sur feu doux.

Disposez le riz dans un plat de service. Décorez avec les portions de poulet, les amandes et les graines de pin. Servez chaud avec de la salade.

N.B: Vous pouvez préparer du "*Riz Pilaf Brun*" .

# Riz Pilaf Aux Fèves Fraîches

500 g de viande hachée
500 g de fèves fraîches égrenées
2 verres de riz long lavé et égoutté
3 ½ verres d'eau
3 moyens oignons, pelés et émincés
½ verre de _graines de pin_ frites
2 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
1 cuil. à soupe de sel
½ cuil. à café de canelle en poudre

## Arozz Bil Foul Al Akhdar

## أرز بالفول الأخضر

## Rice with Fresh Broad Beans



UN PLAT DE RIZ À LA VIANDE AVEC DES FÈVES FRAÎCHES. SI VOUS VOULEZ LE PRÉPARER À L'IRAQUIENNE, VOUS N'AVEZ QU'À AJOUTER DU FENOUIL HACHÉ À LA VIANDE.

5

20

45

# Riz Pilaf Aux Fèves Fraîches

**Dans une cocotte, faites blondir l'oignon dans la samneh chaude sur feu moyen. Ajoutez-y la viande et la canelle, salez et remuez jusqu'à cuisson.**

**Ajoutez-y les graines de fèves. Remuez le mélange 5 min, puis versez dessus l'eau et laissez cuire 10 min sur feu modéré.**

**Ajoutez le riz. Couvrez et laissez cuire 5 min sur feu modéré. Baissez le feu et continuez la cuisson 20 min (ou jusqu'à évaporation de l'eau). Servez aussitôt.**

**N.B: Vous pouvez préparer du "*Riz Pilaf Brun*" .**



# Riz Pilaf Aux Crevettes

## Arozz Bil Kraydiss

## الأرز بالقريدس

## Prawns and Rice



500 g de crevettes, décortiquées
2 verres de riz long lavé et égoutté
¼ verre de petits pois surgelés
4 moyennes carottes, pelées et coupées en petits dés
1 gros oignon, pelée et émincé
2 gousses d'ail, pelées et pilées
¼ verre d'huile végétale
1 cuil. à café de sel (selon votre goût)
¼ cuil. à café de gingembre en poudre
1 pincée de safran
1 pincée de poivre de Cayenne

UN PLAT ONCTUEUX QUI COMBINE LE RIZ AVEC DES CREVETTES, DES CAROTTES ET DE PETITS POIS.

5

20

45

# Riz Pilaf Aux Crevettes

Dans une cocotte, chauffez l'huile et faites-y dorer les crevettes 5 min sur feu haut. Retirez-les et laissez-les de côté sur du papier absorbant.

Ajoutez tous les ingrédients excepté le riz. Faites sauter 2 min.

Ajoutez 4 verres d'eau. Portez à ébullition, puis faites cuire 10 min sur feu modéré.

Ajoutez le riz (soyez sûres que l'eau couvre les ingrédients), laissez cuire pendant 25 min sur feu doux.

Ajoutez-y les crevettes et faites retourner le mélange pour 2 min. Servez chaud.



# Riz Pilaf Aux Truffes

- 1 kg de truffes, macérées 15 min dans l'eau froide
- 1 petit oignon, pelé et haché fin
- 3 verres de riz long macéré 15 min dans l'eau, puis égoutté
- 400 g de viande hachée fin
- 600 g d'épaule d'agneau coupée en cubes
- ½ verre de *graines de pin* frites
- ½ verre d'*amandes* mondées et frites
- 5 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
- 1 pincée de sel (selon votre goût)
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de canelle

## Arozz Bil Lahem Wal Kamaa

## الأرز باللحم والكمأة

## Rice with Truffles



UN PLAT SATISFAISANT ET MERVEILLEUX POUR UN JOUR FROID DE L'HIVER.

5

30

150

# Riz Pilaf Aux Truffes

Dans une marmite, chauffez 2 cuil. à soupe de samneh et faites-y dorer les cubes de viande. Retirez-les et mettez-les dans une marmite. Ajoutez 2 litres d'eau et laissez cuire 2 h environ (40 min dans un autocuiseur). Retirez les cubes et mettez-les de côté. Gardez le bouillon.

Épluchez les truffes. Lavez-les bien et coupez-les en fines rondelles. Faites-les cuire 5 min dans de l'eau bouillante salée, puis faites-les dorer dans 3 cuil. à soupe de samneh sur feu modéré. Retirez-les et laissez-les de côté.

Faites-y blondir l'oignon, puis ajoutez la viande hachée et la canelle. Salez et poivrez. Faites cuire le mélange, puis retirez-le et mélangez-le avec les truffes. Laissez-le de côté.

Versez 6 verres du bouillon de la



viande dans une cocotte. Ajoutez-y le riz. Couvrez la cocotte, portez à ébullition, puis laissez cuire pendant 20 min sur feu doux.

Disposez le riz dans un plat de service. Décorez-le avec le mélange de viande et de truffes, puis avec les cubes de viande. Garnissez d'amandes et de graines de pin. Servez chaud.

# Riz Pilaf Biryan

500 g d'épaule d'agneau désossée et coupée en cubes
2 verres de riz long macéré, puis égoutté
1 moyen oignon, pelé et coupé en demi-anneaux
4 verres de *consommé de poulet*
5 branches de coriandre, hachées fin
2 feuilles de Laurier
2 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
2 cuil. à soupe de beurre
½ cuil. à café de safran en poudre
1 cuil. à café de coriandre sèche en poudre
1 cuil. à café de canelle en poudre
1 cuil. à café de clou de giroffe en poudre
1 cuil. à café de graines de cumin
1 cuil. à café de gingembre en poudre
½ cuil. à café de noix muscade en poudre
sel (selon votre goût)
Décoration:
3 cuil. à soupe d'*anacardes frits*
3 cuil. à soupe de raisins secs épépinés
Rondelles d'oignons, blondies

## Arozz Biryani Maa Al Lahem

الأرز برياني مع اللحم

## Biryani Rice



UN PLAT SAOUDIEN PARFAIT POUR LES RÉCEPTIONS ET LES REPAS FAMILIALS.

5

30

60

# Riz Pilaf Biryan

Dans une cocotte, chauffez la samneh et blondissez-y l'oignon.

Ajoutez la viande et faites retourner un peu. Ajoutez les feuilles de laurier, les 2 genres de coriandre et tous les condiments hormis le safran. Faites retourner le mélange au fur et à mesure jusqu'à ce que la viande commence à prendre une couleur dorée.

Retirez les feuilles de laurier, puis ajoutez le riz et le consommé. Salez, ajoutez safran et beurre. Couvrez la cocotte et laissez cuire sur feu doux.

Remuez le tout avec une cuil. en bois. Disposez dans un plat de service et décorez avec les rondelles d'oignon, les anacardes et les raisins secs.



# Riz Pilaf Aux Légumes

300 g de viande hachée fin
2 verres de riz long macéré 15 min dans l'eau, puis égoutté
6 moyennes carottes, pelées et coupées en dés
1 verre de petits pois surgelés
½ verre d'*amandes* pelées et frites
4 verres de *consommé de poulet ou de bœuf*
2 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
1 pincée de poivre noir
1 pincée de canelle
sel (selon votre goût)

## Arozz Maa Al Khoudar

## الأرز مع الخضار

## Rice with Vegetables



UN MERVEILLEUX ACCOMPAGNON DES PLATS DE VIANDE ET DE POISSON.

3

20

45

# Riz Pilaf Aux Légumes

Dans une cocotte, chauffez la samneh. Faites-y dorer la viande avec la canelle et le poivre sur feu doux.

Ajoutez les carottes, remuez le mélange, puis ajoutez les petits pois et le consommé. Salez et faites cuire 20 min sur feu modéré.

Ajoutez le riz et faites cuire 25 min sur feu doux.

Servez le plat chaud et garni d'amandes.



# Pilaf Renversé D'aubergines

2 verres de riz long macéré 15 min dans l'eau, puis épongé
500 g de viande hachée
1 gros oignon, pelé et haché fin
1 kg de moyennes aubergines globales, écôtées
¼ verre de *graines de pin* frites
¼ verre d'*amandes* pelées et frites
4 verres d'eau
4 verres d'huile végétale (pour les aubergines)
2 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
¼ cuil. à café de poivre noir en poudre
½ cuil. à café de canelle en poudre
¼ cuil. à café de paprika en poudre

## Makloubat Al Bazinjane

## مقلوبة الباذنجان

## Overturned Eggplant



CE PLAT EST IDÉAL POUR LE CUISINIER QUI PRÉFÈRE LES PLATS QUI ONT BESOIN D'UNE GRANDE ATTENTION PENDANT LEUR CUISSON.

5

15

30

# Pilaf Renversé D'aubergines

Épluchez les aubergines et coupez-les longitudinalement en tranches de 1 cm d'épaisseur. Salez les tranches et laissez-les dégorger. Chauffez l'huile dans une casserole, puis faites-y dorer les tranches sur feu modéré. Retirez-les et épongez-les sur du papier absorbant.

Faites blondir l'oignon dans la samneh. Ajoutez-y la viande et les condiments, puis faites revenir le mélange jusqu'à cuisson.

Disposez ½ la quantité de viande au centre d'une cocotte, puis rangez dessus les tranches d'aubergines. Couvrez ensuite avec le reste de viande, puis enfin le riz.

Versez-y régulièrement les 4 verres d'eau pour garder le rangement préparé.



Couvrez la cocotte et portez à ébullition sur feu haut. Réduisez le feu et continuez la cuisson 25 min sur feu doux.

Renversez la cocotte sur un grand plateau et soulevez-la avec prudence. Garnissez de graines de pin et d'amandes.

Servez chaud avec de la salade et du *yogourt*.

N.B: Vous pouvez de même préparer le "Pilaf Renversé de Chou-fleur" (Cuisson : 25 min).

# Riz Pilaf Saoudien

2 ½ kg d'épaule d'agneau désossée et coupée en grands cubes
1 kg de *tomates bien mûres, pelées* et hachées
1 kg d'oignons, pelés et hachés fin
500 g de carottes, pelées et hachées fin
500 g de petits pois surgelés
4 verres de riz long macéré 15 min dans l'eau, puis épongé
1 poivron vert, épépiné et haché fin
1 tête d'ail, pelée et pilée
*Amandes* et *graines de pin* frites
Samneh (beurre clarifié)
1 cuil. à soupe de sel (selon votre goût)
¼ cuil. à soupe de graines de cardamome
½ cuil. à café de safran en poudre
½ cuil. à café de canelle en poudre
½ cuil. à café de paprika en poudre
¼ cuil. à café de poivre blanc en poudre

## Kapçeh

## الكبسة

## Saudi Arabian Rice



UN CÉLÈBRE PLAT SAOUDIEN , PARFAIT POUR OFFRIR UN REPAS EXOTIQUE À VOS INVITÉS.

10

45

150

# Riz Pilaf Saoudien

Faites dorer la viande dans la samneh. Retirez-la et mettez-la dans une marmite.

Couvrez-la d'eau et faites-la cuire 2 h (40 min dans un autocuiseur). Gardez le bouillon.

Chauffez un peu de samneh dans une cocotte. Faites-y revenir tous les ingrédients (hormis le riz et la viande) sur feu modéré. Baissez le feu et faites cuire 10 min.

Ajoutez le riz et faites sauter le mélange 4 min sur feu moyen. Versez dessus le bouillon de viande. Couvrez la cocotte et continuez la cuisson 30 min sur feu doux.

Disposez la "Kapçeh" dans un plat de service. Décorez avec les morceaux de viande puis avec les amandes et les graines de pin. Servez-la chaude avec la "Sauce de Kapçeh".



# Sauce De Kapçeh

## Sauce

## صلصة الكبسة

## Salsat Al Kapçeh



- 2 verres de *consommé de bœuf*
- 1 gros oignon, pelé et haché fin
- 2 grosses *tomates, pelées* et hachées
- 2 gousses d'ail, pelées et pilées
- ¼ verre de céleri haché
- 1 cuil. à soupe de concentré de tomate (selon votre goût)
- 2 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
- 1 cuil. à café de sel (selon votre goût)
- 1 cuil. à café de canelle en poudre

POUR INTENSIFIER SON GOÛT DÉLICIEUX, SERVEZ CETTE SAUCE AVEC LA "KAPÇEH".

10

30

30

# Sauce De Kapçeh

Faites blondir l’oignon, l’ail et le hachis de tomates dans la samneh chaude. Ajoutez-y le concentré de tomate, la canelle, le sel et le bouillon.

Laissez cuire sur feu modéré jusqu’à ce que le mélange devienne épais.

Ajoutez-y le céleri, remuez, puis retirez du feu. Versez dans une saucière et servez chaud avec la “Kapçeh”.

